ANEXO D AL CUADRO RESUMEN
RESUMEN COSTES, CÁLCULO PRECIO UNITARIO Y PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

EXPEDIENTE 175/2024

Para determinar el precio unitario del almuerzo y la cena, vamos a partir de las ofertas presentadas en el expediente 85/2018, con duración de 2 años más 3 de posibles prórrogas, que es el actualmente vigente, que fue formalizado el 24 de septiembre de 2019, entrando en vigor el 01 de octubre de 2019 y que está prorrogado hasta el 31 de marzo de 2025:

Ofertas con IVA	
1	7,92
2	8,39
3	7,92
Media	8,076667

Para actualizar los precios, acudimos al índice ECOICOP de alimentos y bebidas no alcohólicas, publicado por el INE, que entre el periodo de 10/2021 (fecha de finalización de los 2 años del contrato) y 11/2024, recogió una subida del 28,6%.

Aplicando dicho porcentaje a la media de las ofertas, el precio unitario con IVA de cada almuerzo y cena asciende a 10,386200 €, siendo el IVA del 10% de 0,944200 € y el precio sin IVA de 9,442000 €.

Según el número de almuerzos y cenas previstas, recogidas en el anexo II al PPT, y teniendo en cuenta que se facturará por la cantidad realmente ejecutada al precio unitario del contrato, el presupuesto base de licitación es de 5.784.375,98 € (IVA incluido), resultado de multiplicar el precio unitario IVA incluido (10,386200 € por almuerzo/cena) por el número de almuerzos y cenas previstas en los tres años del contrato (556.929).

Presupuesto Base de Licitación y Valor Estimado del contrato:

A partir de los datos relacionados, el Presupuesto Base de Licitación (PBL) y el Valor Estimado del contrato asciende a:

PBL (sin IVA)	IVA	PBL (con IVA)	Prórroga (Sin IVA)	Modificación	Op. Eventual	Valor estimado
5.258.523,62	525.852,36	5.784.375,98	3.505.682,41	1.051.704,72	525.852,36	10.341.763,12

Para la determinación del presupuesto base de licitación y del precio unitario, y dar cumplimiento a los artículos 100 y 101 de LCSP, se han incluido los costes directos e indirectos del servicio de manutención del personal que presta sus servicios en turnos de atención continuada de urgencias en los centros sanitarios vinculados a la Atención Primaria de la provincia de Sevilla, los gastos generales y el beneficio industrial, a lo que se les ha aplicado el IVA correspondiente.

Se estiman los costes directos e indirectos de la contratación, teniendo en cuenta que la Central de Balances del Banco de España tiene a disposición de los usuarios, de manera completamente libre, los informes de una base de datos públicas con información de sectores de actividad (Agregados Sectoriales), elaborada a partir de las empresas disponibles en la base de datos CBI (Central de

Balances Integrada), que resulta de la unión de la información procedente de las cuentas CBA (Central de Balances Anual) y pymes y grandes empresas con menos de 500 empleados de CBB (Base de datos de información depositada en los Registros Mercantiles).

Entre los datos que difunde, se encuentran algunos que son de gran utilidad para determinar los costes directos e indirectos del servicio a licitar, como son: la cifra de ventas, los gastos de personal, el resultado económico bruto y el resultado ordinario neto que incluye implícitamente los gastos de estructura o de explotación y que se pueden deducir.

En este caso concreto, para hacer el análisis, atenderemos a los datos del sector de actividad: "Otros servicios personales", datos a fecha 03/12/2024 que se reproducen a continuación, utilizando los datos del año 2023 publicados:

Variable económica	Porcentaje	Concepto de coste	Precio unitario sin IVA (distribución por costes)
Valor de la producción	100		9,442
Compras netas materias primas	34,23%	Coste directo	3,231782676
Otros gastos de explotación	26,99%	Gastos generales	2,548363086
Gastos de personal	28,43%	Coste directo	2,684785757
Amortizaciones y provisiones	3,30%	Coste indirecto	0,311418343
Gastos financieros	-3,13%	Coste indirecto	-0,295342407
Resultado del ejercicio	10,18%	Beneficio industrial	0,960992546

Reseñar que dentro de los gastos generales (otros gastos de explotación), se incluye el coste de responsabilidad civil exigido en los pliegos, cuya prima anual, según datos medios del sector, asciende a 1.500 € anuales, por lo que teniendo en cuenta el número de menús anuales estimados (185.643), el coste por menú es de 0,008080 €.

El presupuesto base de licitación se calcula multiplicando los precios unitarios establecidos, IVA incluido, por los almuerzos y cenas previstas durante la vigencia del contrato (3 años), ascendiendo a 5.784.375,98€ IVA incluido.

Con respecto a las exigencias recogidas en los artículos 100.2 y 101.2 sobre el desglose de los costes salariales y su desagregación por género y categoría profesionales estimados a partir del convenio laboral de referencia, y teniendo en cuenta la doctrina del Tribunal Administrativo Central de Recursos Administrativos recogida, entre otras, en su Resolución nº 739/2019 de 04 de julio de 2.019, consideramos que no es de aplicación, pues los costes laborales no son el principal coste del servicio, no hay trabajadores empleados y puestos a disposición solo para la ejecución del contrato con la Administración, y sus costes salariales no son precio, por lo que no forman parte del precio del contrato, pues no son un factor del precio ni un precio unitario por trabajador por unidad de tiempo de trabajo adicional.